

Churros (Monica)

- 250g Mehl
- 250ml Wasser
- Prise Salz
- 2 El Olivenöl
- Sonnenblumenöl
- Zucker
- Schokolade

1. Olivenöl, Salz und Wasser aufkochen
2. Mehl in den Topf schütten
3. Mit dem Kochlöffel fest röhren, bis ein Teig entsteht
4. Mit einer Maschine die Churros machen
5. Churros in Sonnenblumenöl frittieren
6. Churros in Zucker wälzen
7. Churros in geschmolzene Schokolade dippen

Empanada (Mercedes)

- Blätterteig
- Thunfisch
- Zwiebel
- Passierte Tomate
- Schwarze Oliven
- Paprika

Baguette mit Frischkäse und Marmelade (Marta)

- Baguette
- ~~Frischkäse~~ Brie
- Marmelade

1. Baguette mit ^{Brie} Frischkäse bestreichen
2. Marmelade auf dem Baguette verteilen und es in kleine Stücke schneiden
3. Baguettestücke im Ofen erwärmen, bis der Käse schmilzt

Tapas:

Gefüllte Eier (Marta)

- Thunfisch
- Mayonnaise
- Eier
- Salz

1. Eier hart kochen
2. Thunfisch, Mayonnaise und Salz vermengen
3. Eier pellen, halbieren und das Eigelb zu der Thunfischmasse geben und verrühren
4. Die Eihälften mit der Masse füllen

Sangria (Natalia)

- 100ml Brandy, spanischer
- 3 Orangen
- 3 Zitronen
- 2L Rotwein
- 1L Limonade
- 1 Zimtstange
- Pfirsiche, Dose
+ Saft
- 5 EL Zucker

1. Orangen + Zitronen schneiden und mit der Zimtstange und 100ml Brandy ^{+ Saft} über Nacht im Kehlshrank aufbewahren

2. Am nächsten Tag die Limonade + Rotwein dazugeben und kalt servieren

Spitzpaprika (Yaiza) - Pimientos del padron

Olivenöl

Meersalz

Spitzpaprika

- Öl erhitzen
- Spitzpaprika in Öl braten bis alle Seiten braun sind
- Alle Spitzpaprika auf einen Teller geben und mit Meersalz würzen

Tomaten im Sesammantel (Marta)

• Tomaten

• Zucker

• Sesam

• Zahnstocher

1. Tomaten mit Zahnstochern aufspießen
2. Zucker karamellisieren
3. Tomate in dem Karamell wälzen und in den Sesam tauchen

Tortilla (Monica)

- Olivenöl / Sonnenblumenkernöl
- Eier (5)
- Kartoffeln (5)
- Salz
- Zwiebel (1)

1. Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden + 1 Zwiebel
2. Öl erhitzen (Pfanne)
3. Kartoffeln, Zwiebeln und Salz in die Pfanne geben und ger braten
4. Das Öl abschütten und die Kartoffeln und Zwiebeln in eine Schüssel geben
5. Die Eier schlagen und in die Schüssel geben und alles vermischen
6. Die Kartoffeln mit der Gabel etwas zerdrücken und die Masse in eine Pfanne geben und auf niedriger Stufe braten
7. Die Tortilla mit einem Teller wenden und fertig braten